**BÖLÜM I** DERS PLANI  **2023**

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin adı | TÜRKÇE |
| Sınıf | 8 |
| Temanın Adı/Metnin Adı | VATANDAŞLIK/ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ |
|  -MEB-İzinsiz paylaşmayınız.KonuKendinizin veya Ekibinizin Verimini Arttırmak İçin Müziği Nasıl  Kullanabilirsiniz? - CEOtudent | dd259c2a-63ec-4567-9f70-ec849e36a670* Sözcükte anlam
* Atasözleri
* Bilgilendirici metinlerin özellikleri
* Ana fikir
* Gerçek ve mecaz anlam
* Öznel ve nesnel yargılar
* Yabancı sözcüklere Türkçe karşılıklar
* Başlık
* Tablo yorumlama
* Noktalama işaretleri
* Yazım kuralları
* Amaç, sebep ve koşul cümleleri
* Deyimler
* Konu
* Olay örgüsü
* İşlem basamakları
 |
| Önerilen Süre | 40+40+40+40+40 (5 ders saati) |

**BÖLÜM II**

|  |  |
| --- | --- |
| **haytaakademi**Öğrenci Kazanımları /Hedef ve Davranışlar TB_MAG003_ZEYTINYAGI_002 C | **OKUMA**T.8.1.2. Dinlediklerinde/izlediklerinde geçen bilmediği kelimelerin anlamını tahmin eder. T.8.1.4. Dinledikleri/izlediklerine yönelik sorulara cevap verir.T.8.1.9. Dinlediklerinde/izlediklerinde tutarlılığı sorgular.T.8.1.10. Dinledikleriyle/izledikleriyle ilgili görüşlerini bildirir.T.8.1.14. Dinleme stratejilerini uygular.**KONUŞMA**T.8.2.3. Konuşma stratejilerini uygular. (Münazara etkinliği)**YAZMA**T.8.4.2. Bilgilendirici metin yazar.T.8.4.6. Bir işi işlem basamaklarına göre yazar. |
| Ünite Kavramları ve Sembolleri/Davranış Örüntüsü | Zeytin, zeytinyağı, üretim, fabrika, sağlık… |
| Güvenlik Önlemleri (Varsa): |  |
| Öğretme-Öğrenme-Yöntem ve Teknikleri  | Soru-cevap, anlatım, açıklamalı okuma ve dinleme, açıklayıcı anlatım, inceleme, uygulama… |
| Kullanılan Eğitim Teknolojileri-Araç, Gereçler ve Kaynakça\* Öğretmen \* Öğrenci | [www.tdk.gov.tr](http://www.tdk.gov.tr) <https://sozluk.gov.tr/> internet siteleri, sözlük, deyimler ve atasözleri sözlüğü, EBA, zeytin agacı ve zeytinyağı konulu dergi haberleri, gazete kupürleri, videolar… |
| • Dikkati Çekme | * Üretmek ülke ekonomisi için neden önemlidir?
* Bir ürünün üretim aşamalarından birinin yanlış yapılması sonucunda ne olabileceğini açıklayınız.
 |
| • GüdülemeZeytin ağacının bilinen birçok faydası bulunmaktadır. Yetiştirilme olarak diğer ağaç türlerine göre oldukça zahmetlidir ve farklıdır. Mitolojide zeytin ağacına ölümsüz ağaç adı verilmiştir.  **Zeytin Ağacı Nedir?**  Zeytingiller familyasına ait ve yaklaşık 100 yıla kadar yaşayabilen uzun ömürlü bir bitkidir. İçerisinde yüksek miktarda barındırmış olduğu mineraller ve vitaminlerin sayesinde şifa kaynağıdır.  Zeytin ağacının tarihi günümüzden yaklaşık 8000 yıl öncesine kadar dayanmaktadır. Tarihi gelişim içerisinde birçok efsaneye kaynak olmuştur. Eski uygarlıkların yazıtlarında ve tüm kutsal kitaplarda adı geçmekte olan bir bitkidir. En kötü toprak koşullarında bile yaşayabilen zeytin ağacı ülkemizin pek çok bölgesinde yetiştirilmektedir.  | Bu hafta **“ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ”** adlı metni işleyeceğiz. Sevgili çocuklar, Dünya’da en çok zeytinyağı tüketen ülkeler sırasıyla İspanya, İtalya, ABD, Türkiye, Fas, Yunanistan’dır (IOC, 2018). Yıllık kişi başı [zeytinyağı](http://tr.euronews.com/2017/11/04/turkiyenin-zeytinyagi-ihracatini-bir-yilda-percent-216-artirdi) tüketimi ise Yunanistan’da 12,8 kg, İspanya’da 11,3 kg, İtalya’da 10,5 kg, Portekiz’de 7,2 kg’dur. Türkiye’de zeytinyağı tüketimi konusunda son yıllarda önemli bir artış olmasına rağmen kişi başı tüketim 1,4kg ile sınırlı kalmaktadır. Lübnan, Ürdün ve Tunus’ta kişi başı tüketimin 3 kilogramın üzerinde olduğunu göz önünde bulundurursak bu oran oldukça düşüktür. Uluslararası Zeytin Konseyi üyesi olmayan ABD’de ise kişi başı tüketim 0,9 kg ancak son yıllarda hızla artmaktadır (UZK,2018).Zeytinyağı, en yüksek E vitamini aktivitesi gösteren a-tokoferol içerir. Zeytinyağında, E vitamini ve polifenoller (antioksidan) vardır. Zeytinyağının her 10 gramı 5 mg kadar polifenol içerir. En zengin K vitamini kaynakları, yeşil yapraklı sebzelerdir. Zeytinyağı gibi bitkisel yağlar, ikinci en önemli kaynaktır. A vitamini, D vitamini, az miktarda fitoserol maddesi, zeytinyağında bulunur. Ayrıca zeytinyağında bulunan kalsiyum, fosfor, potasyum, kükürt, magnezyum, demir, bakır, mineraller, kemik gelişimini sağlar.Gelişen endüstriyel dünyada, ölüm sebeplerinin başında kardiyovasküler hastalıklar gelmektedir. Bu hastalıklarının nedenlerine yönelik yapılan çalışmalar, beslenme alışkanlıklarının ve yaşam stillerinin büyük ölçüde etkilerini göstermektedir. Yapılan çalışmalar göstermektedir ki, zeytinyağı zengin diyetle beslenmek, kalp hastalıklarının oluşmasını önemli ölçüde azaltmaktadır. Vücudumuzda oluşan oksidasyon ile zararlı radikaller meydana gelmekte, bunların zararlı etkileri antioksidanlar sayesinde bertaraf edilebilmektedir. Bu nedenle, şayet diyetimiz zeytinyağı içeriyor ise, hücrelerin oksidasyona karşı dayanımı artmaktadır. Bu durum, zeytinyağının yaşlanmayı geciktiren bir özelliği olarak karşımıza çıkmaktadır..Zeytinyağı, mükemmel biyolojik değere sahip bir besin maddesidir. Elbette ki diğer yağlar gibi, yüksek kalori değerine (9 kcal/ 1 gr) sahiptir. Ancak, deneyimler göstermektedir ki zeytinyağı ağırlıklı bir beslenme şekli olan Akdeniz diyeti ile beslenen toplumlarda, obezite problemi ile daha az karşılaşılmaktadır.Zeytin ve zeytinyağındaki fenolik bileşenlerin, antioksidanların, vitaminlerin ve doymamış yağ asitlerinin özetle faydaları aşağıdaki gibi sıralanabilir:\*Sofralık zeytinde bulunan antioksidanlar, içeriğindeki fenolik bileşenler ve yağ asitleri hayat boyu kalp, damar hastalıkları, hipertansiyon ve kansere karşı koruyucu etki gösterir.\*Gastrit ve ülserlere karşı koruyucu bir rol oynar.\*İçeriğindeki oleik asit de kalın bağırsak, meme ve cilt kanserinden korur.\*Cilt için en gerekli olan E vitamini içeriğinden dolayı, dokuların yaşlanmasını önler ve yaşlanmanın beyin fonksiyonları üzerindeki kötü etkilerini azaltır.\*Yaşlanmayı geciktirici “oleuropein” maddesinin başta ABD olmak üzere birçok gelişmiş ülkede kansere karşı yapılan ilaçlarda kullanıldığı belirtilmektedir.\*Kandaki toplam, serbest ve ester formdaki kolestrerol seviyesini azaltır.\*Kötü kolesterol olarak bilinen düşük yoğunluklu lipoproteinlerin (LDL) oksidasyonunu önleyici ve miktarını düşürücü etkileri bulunmaktadır.\*Anne sütünde bulunan ve vücutta sentezlenemeyen linoleik asit (omega 6) ihtiva etmesinden dolayı doğum öncesi ve sonrası bebeklerin beyin ve sinir sisteminin doğal gelişimine katkı sağlar. |
| • Gözden Geçirme | Bu dersimizde zeytin ağacı ve zeytinyağı hakkında bilgi sahibi olacaksınız. |
| • Derse Geçiş* Dinleme metni
* Zeytinin serüveni
* İçerik videolarını aşağıdaki bağlantıdan indirebilirsiniz:

 <https://disk.yandex.com.tr/d/TC8h9tuR-Pet-A> Zeytinyağı, zeytin ağacının doğrudan meyvesinden sıkılarak, hiçbir kimyasal işlem görmeden, katkı maddesi içermeden, doğal hali ile elde edilen, oda sıcaklığında sıvı olarak tüketilebilen, yeşilimsi, sarımtırak renkte, sıvı bir yağdır. Ayçiçeği, soya, pamuk çekirdeği, mısırözü gibi bitkisel yağlardan farkı doğal yollardan üretilmesidir.Zeytinyağı, zeytinin etli meyvesinin, çekirdeğiyle birlikte sıkılmasıyla elde edildiği için, tohumlardan elde edilen diğer yemeklik yağların aksine bir "meyve suyu" dur. Taze sıkılmış portakal ya da vişne suyu gibi, çiğ ve saftır.Zeytinyağının sabit bir bileşimi yoktur. Çünkü zeytinyağı kullanılan zeytinlerin türüne, üretim yılına, zeytinin geldiği bölgeye ve zeytinin sıkılma yöntemine göre değişir. Ayrıca yıldan yıla da farklılık gösterir. Zeytinyağı, yağ asitleri, vitaminler, uçucu bileşenler, suda eriyen bileşenler ve mikroskobik zeytin parçacıklarından oluşan, karmaşık bir bileşimdir.Dünya zeytinyağı üretimi son beş sezon ortalamasına göre 2,91 milyon ton civarındadır. Önemli zeytinyağı üretici ülkeler sırasıyla, İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus ve Fas’dır (UZK,2018).Ülkemizde 182076 adet zeytin ağacı bulunmaktadır, bunlardan 154037 adedi meyve veren, 28039 adedi meyve vermeyen ağaçlardır (TÜİK,2019). 1525000 tonluk toplam zeytin üretiminin 415000 tonu sofralık zeytin olarak, 1110000 tonu da yağlık olarak değerlendirilmektedir (TÜİK,2019). **1.BÖLÜM: METNE HAZIRLIK (2 ders)****Öğrencilere tamamlattırılacak.**……………* Dikkati çekme sorusu sorulduktan sonra öğrencilerden metnin içeriğini tahmin etmeleri istenecek.
* Metnin başlığı hakkında öğrenciler konuşturulacak.

Metnin içeriği öğrenciler tarafından tahmin edilecek.(Metinde neler anlatılmış olabilir?)* Güdüleme ve gözden geçirme bölümü söylenecek.
* Parça öğretmen tarafından örnek olarak okunacak.
* Öğrenciler tarafından anlaşılmayan, anlamı bilinmeyen kelimeler metnin üzerine işaretlenecek

<https://sozluk.gov.tr/>

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Endüstri | Titizlik | Bant | Hasat  |
| Sofra | Olgunlaşmak | Fabrika | Hamur |
| Üretim | Makine | Fan | Posa |

* Anlaşılmayan, anlamı bilinmeyen sözcüklerin anlamı ilk önce sözcüğün gelişinden çıkarılmaya çalışılacak. Sözcüklerin anlamı sözlükten bulunacak, sonra defterlere yazılacak.
* Öğrencilere 5-8 kelimeden oluşan cümleler kurdurularak bilinmeyen kelimeler anlamlandırılacak.
* Yanlış telaffuz edilen kelimeler birlikte düzeltilecek.
* **1.Etkinlik yapılacak.**

**“Zeytinyağı Üretimi” adlı videoda geçen bilmediğiniz sözcüklerin anlamını tahmin ediniz. Tahminlerinizi sözlük anlamlarıyla karşılaştırıp sözcükleri anlamlarına uygun cümlelerde kullanınız.****köken**: Bir şeyin çıktığı, dayandığı temel, biçim, neden veya yer, menşe**endüstri**: Sanayi**silo**: Tahıl vb. ürünlerin korunduğu, saklandığı veya depolandığı, genellikle silindir biçiminde ambar* **2.Etkinlik yapılacak.**

 **“Zeytinyağı Üretimi” adlı videodan hareketle aşağıdaki soruları yanıtlayınız.****1. Zeytin ağacının kökeni nereye dayanmaktadır? Yaklaşık kaç yıldır zeytinyağı üretilmektedir?****Cevap:**Afrika’ya dayanmaktadır. Yaklaşık otuz altı bin yıldır zeytinyağı üretilmektedir.**2. Endüstrileşmeden önceki zeytinyağı üretimiyle endüstrileşmeden sonraki zeytinyağı üretimi arasındaki fark nedir? Açıklayınız.****Cevap:**Endüstrileşmeden önceki zeytinyağı üretimi insan ve hayvan gücüyle, endüstrileşmeden sonraki zeytinyağı üretimi ise makinelerle yapılmaktadır. Böylece daha iyi zeytinyağını daha hızlı üretmenin önü açılmış oldu.**3. Ağaçta olgunlaşan zeytinler nasıl toplanır? Sizce bu yöntem zor mudur?****Cevap:**Olgunlaşan zeytinler dallara zarar verilmeden elle süpürülerek ağacın altındaki örtüye düşürülür. Tarak biçimindeki makineler zeytin toplamayı kolaylaştırmaktadır.**4. Zeytinyağı üretiminde daha çok hangi zeytinler tercih edilir? Bu zeytinlerden kaliteli zeytinyağı elde etmek için ne yapmak gerekir?****Cevap:**Daha küçük zeytinler tercih edilir. Kaliteli zeytinyağı elde etmek için zeytinler bekletilmemelidir.Zeytinyağı Üretimi İzleme Metni Cevapları Sayfa 278**5. Elde edilen zeytinyağının kalitesini ne belirler? Açıklayınız.****Cevap:**Asitlik değeri belirler. Zeytinyağları laboratuvarda incelenerek asitlik değerleri ölçülür. Asitlik değeri düşük olan zeytinyağının ekonomik olarak değeri de yüksektir.**6. Ekonomik değeri yüksek olan sızma zeytinyağı nasıl elde edilir? Açıklayınız.****Cevap:**Saf zeytinyağı sızma bölümlerine aktarılır. Bu bölümlerin altları deliklidir. Delikler saf pamukla dolu bezlerle doldurulur. Bölüme saf zeytinyağı doldurulur. Yer çekimiyle beraber yağ süzülür.**7. Zeytinyağının yemek dışında kullanım alanlarından bildiklerinizi yazınız?****Cevap:**Zeytinyağı sabun ve kozmetik ürünlerinin yapımında ve sağlık amaçlı kullanılabilir.* **3.Etkinlik yapılacak.**

**“Zeytinyağı Üretimi” videosunu tekrar izleyerek tutarlılık (tekrara düşme, çelişik olmama, görecelilik) bakımından değerlendiriniz.**Tutarlıdır.Çünkü video boyunca verilen bilgiler arasında çelişki yoktur. Anlatımda tekrara düşülmemiştir. Objektif bir anlatım kullanılmıştır.* **4.Etkinlik yapılacak.**

**İzlediğiniz videoya göre zeytinyağı üretimini işlem basamaklarına göre numaralandırarak aşağıdaki boşluğa yazınız.**1. Toplama2. Depolama3. Temizlik4. Sıkma5. Ayrıştırma6. Süzme* **5.Etkinlik yapılacak.**

**Derse hazırlık bölümünde araştırdığınız konu ile ilgili münazara yapmak için gruplara ayrılınız. Aşağıdaki yargılardan birini seçiniz. Jüri üyelerini belirleyiniz. Grup sözcüsü belirleyip grubunuzun düşüncelerini aşağıdaki ölçütlere göre karşı gruba savunmaya çalışınız.**a) Bir ülkenin kalkınmasında tarım önemlidir.b) Bir ülkenin kalkınmasında sanayi önemlidir.* **6.Etkinlik yapılacak.**

**İzlediğiniz video ile ilgili görüşlerinizi sebepleriyle yazınız.**Beğendim. Çünkü video, zeytinyağı üretimi hakkında izleyiciyi sıkmadan, doğru bilgilerle ve görüntülerle bilgilendirme yapmaktadır. Anlatıcının ses tonu ve telaffuzu da iyidir.* **7.Etkinlik yapılacak.**

**a) Aşağıdaki haritayı ve tabloyu inceleyiniz.****b) Haritadan ve tablodan yola çıkarak defterinize ülkemizdeki zeytin üretimi ile ilgili düşüncelerinizi anlatan bilgilendirici bir metin yazınız.**Zeytin, Türkiye’de çok geniş bir yayılım alanı bulmuştur. Türkiye’nin 81 ilinin 41’inde, 843 ilçenin 270’inde zeytin üretimi yapılmaktadır. Üretimin % 53’ü Ege Bölgesinde, % 18’i Marmara Bölgesinde, % 23’ü Akdeniz Bölgesinde, % 6’sı Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ve % 0,2’si de Karadeniz Bölgesinde gerçekleştirilmektedir. Ege Bölgesinde üretimin % 55’i yağlık olarak değerlendirilirken Marmara Bölgesinde üretimin % 60’ı sofralık olarak değerlendirilmektedir. Türkiye dane zeytin üretimi sırasıyla, İzmir (% 13), Manisa (%12.5) Aydın (%12), Muğla (%10), Balıkesir (%12.5), Çanakkale (%7) ve Bursa (%5) illerinden sağlanmaktadır.  |

**BÖLÜM III**

|  |  |
| --- | --- |
| Ölçme-Değerlendirme |  |
| • Bireysel öğrenme etkinliklerine yönelik Ölçme-Değerlendirme• Grupla öğrenme etkinliklerine yönelik Ölçme-Değerlendirme• Öğrenme güçlüğü olan öğrenciler ve ileri düzeyde öğrenme hızında olan öğrenciler için ek Ölçme-Değerlendirme etkinlikleri  | * Zeytin ağacı ve zeytinyağı hakkında neler öğrendiniz?
* ----türüyle yazılanlar, ünlü bir kişinin başından geçen ya da tanık olduğu olayları anlatan yazılardır. Anlatılan olaylar, yazarı tarafından yaşanmış veya gözlemlenmiş olmalıdır. Bu türün ayırt edici özelliği “geçmiş zaman”da yaşanmış olaylardan bahsetmesidir. Son zamanlarda bizde de ilgi gören ----ise kişilerin başından geçen olayları, duygu ve düşüncelerini günü gününe yazmasıyla oluşur.
* Bu parçada boş bırakılan yerlere sırasıyla aşağıdakilerden hangileri getirilmelidir?A) Anı - Günlük

B) Anı - Mektup C) Günlük-AnıD) Biyografi-Mektup           |
| Dersin Diğer Derslerle İlişkisi  |  Okurken sesli okuma kurallarına, yazarken imla ve noktalamaya diğer derslerde de dikkat etmeleri sağlanır. |

**BÖLÜM IV**

|  |  |
| --- | --- |
| Plânın Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar  |  |

**Türkçe Öğretmeni**

 **Okul Müdürü**



